

Żurek



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa	4 sztuki
czosnek	4 ząbki
żeberka	0,5 kg
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
zakwas na żurek	1 opakowanie
jajko ugotowane na twardo	8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy wodę, dodajemy żeberka i gotujemy. Żeberka wyciągamy a następnie dodajemy zakwas, delikatnie mieszamy i doprawiamy pieprzem i Kucharkiem. Czosnek przepuszczamy przez praskę. Kiełbaski wrzucamy do żurku. Pozostawiamy na ogniu jeszcze ok 25-30 min. Ugotowane na twardo jajka kroimy w kostkę, nakładamy na talerz i zalewamy żurkiem. Dodajemy kiełbaskę w całości lub pokrojoną w plasterki. Można podawać ze śmietaną jak ktoś lubi. Smacznego !!